DIALOG(R)File 347:JAPIO

(c) 1998 JPO & JAPIO. All rts. reserv.

04975723

ANTIOXIDATION PREPARATION

PUB. NO.:

07-268323 [JP 7268323 A]

PUBLISHED:

October 17, 1995 (19951017)

INVENTOR(s): MINOSHIMA RYOICHL

HASEGAWA KIYOSHI

APPLICANT(s): NISSHIN OIL MILLS LTD THE [330288] (A Japanese Company or

Corporation), JP (Japan)

APPL. NO.:

06-087945 [JP 9487945]

FILED:

April 01, 1994 (19940401)

#### ABSTRACT

PURPOSE: To an antioxidation preparation consisting of a provide composition composed of a specific polyamine and an oil and fat, capable of keeping the stability and antioxidation effect over a long period and useful e.g. for preventing the deterioration of the quality of feeds, foods, etc., especially those containing a highly unsaturated fatty acid.

CONSTITUTION: This antioxidation preparation is an oil and fat composition containing (A) one or more substances selected from spermine, spermidine and putrescine and (B) an oil and fat (preferably soybean oil, rapeseed oil, corn oil or medium-chain fatty acid triglyceride). The amount of the component A is preferably 0.01-70wt.%, especially 2-10wt.% based on the total oil and fat composition. The content of spermidine is preferably >=30wt.% and the sum of spermine and spermidine is preferably >=50wt.%. The composition is preferably further incorporated with tocopherol and/or an L-ascorbic acid fatty acid ester. An emulsified composition produced by emulsifying the above composition as the oil phase and ascorbic acid, etc., as the water phase is also useful as an antioxidation preparation.

(19)日本国特許庁 (JP)

# (12)公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平7-268323

(43)公開日 平成7年(1995)10月17日

(51) Int. Cl. 6 CO9K 15/18

FΙ

技術表示箇所

審査請求 未請求 請求項の数4 FD (全7頁)

(21)出願番号

特願平6-87945

(22)出願日

平成6年(1994)4月1日

(71)出願人 000227009

日清製油株式会社

東京都中央区新川1丁目23番1号

(72)発明者 簑島 良一

神奈川県横浜市瀬谷区二ッ橋町4767

(72)発明者 長谷川 清

神祭川県横浜市磯子区中原1-4-7

## (54)【発明の名称】抗酸化製剤

## (57)【要約】

【目的】 スペルミン、スペルミジンおよびプトレスシンで示されるポリアミン類の保存安定性を改良し、その抗酸化力を長期間維持でき、抗酸化力の高い抗酸化製剤を提供する。

【構成】 上記ポリアミン類と油脂とさらに好ましくはトコフェロールまたは/およびLーアスコルビン酸脂肪酸エステルとを含有してなる油脂組成物とする。また該油脂組成物と水とさらに好ましくはLーアスコルビン酸、その塩、蛋白質およびペプチドからなる群より選ばれる少なくとも1種とを含有してなる乳化組成物とする。

1

#### 【特許請求の範囲】

【請求項1】スペルミン、スペルミジンおよびプトレスシンの1種または2種以上と油脂とを含有してなる油脂組成物であることを特徴とする抗酸化製剤。

【請求項2】油脂組成物がトコフェロールまたは/およびLーアスコルビン酸脂肪酸エステルを含むものである請求項1に記載の抗酸化製剤。

【請求項3】請求項1または2に記載の油脂組成物もしくはその構成成分を油組とし、これと水相とを乳化してなる乳化組成物であることを特徴とする抗酸化製剤。

【請求項4】水相がL-アスコルビン酸、その塩、蛋白質およびペプチドからなる群より選ばれる少なくとも1種を含むものである請求項3に記載の抗酸化製剤。

### 【発明の詳細な説明】

#### [0001]

【産業上の利用分野】本発明は、ポリアミン類の1種であるスペルミン、スペルミジンまたはプトレスシンの安定性や抗酸化効果の持続性を増すために作成された組成物からなる抗酸化製剤に関するものである。

#### [0002]

【従来の技術】プトレスシン [NH, (CH, ), NH, ]、スペルミジン [NH, (CH, ), NH (CH, ), NH, [CH, ), NH, ]、スペルミン [NH, (CH, ), NH (CH, ), NH (CH, ), NH, ] はポリアミン類の一種であり、さけ等の魚類の白子、動物の精液等に微量に含有されており、これらの抽出物について各方面でいろいろな研究がなされている。

【0003】 このうち、ポリアミン類の抗酸化性についての報告(ジャーナル オブ ジアメリカン オイルケミスツ ソサエティ:JAOCS、Vol. 68、N 30 o. 6、P. 353~358、1991年)では、プトレスシン、スペルミン、スペルミジン等のポリアミン類について、高度不飽和脂肪酸を含む魚油等に直接これらを添加し、ランシマット法により70~100 における抗酸化効果を $\alpha$ -トコフェロール、エトキシキン(6ーエトキシー1,2-ジヒドロー2,2, 4-トリメチルキノリン)、BHA(2, (3)ー 1-ヒドロキシアニソール)等と比較したところ、スペルミンは従来強力な抗酸化剤として知られていたエトキシキンの3-倍強の抗酸化力があったとしている。 40

【0004】しかしながら、これらポリアミン類の中でとくにスペルミンおよびスペルミジンは、それ自体が化学的に不安定であり、二酸化炭素や酸素により急速に分解され、抗酸化効力が減少していく。一方、スペルミンおよびスペルミジンを塩酸塩等の塩型に変換すれば、化学的安定性は増すが、これらのものはもはや抗酸化能や種々の活性をもたない。したがってスペルミンおよびスペルジミンは、強力な抗酸化活性等を有するにもかかわらず、これを長期間にわたり保存することや抗酸化力を

[0005]

【発明が解決しようとする課題】本発明の目的は、スペルミンおよびスペルミジン等のポリアミン類の保存安定性を改良し、その抗酸化力を長期間持続させることができ、また抗酸化力の高い抗酸化製剤を提供することにある。

#### [0006]

【課題を解決するための手段】本発明者らは、上記の目的を達成すべく鋭意研究を行ったところ、スペルミン、スペルミンン等を油剤または乳剤の形態にした組成物となすことにより、二酸化炭素や酸素等によるスペルミン、スペルミジン等の分解を抑制することができ、長期間の保存が可能となり、抗酸化力を長期間持続することが可能となるという知見を得た。さらに、かかる油剤または乳剤にトコフェロール、Lーアスコルビン酸、その塩またはその脂肪酸エステル、蛋白質、ペプチド等を添加することにより、さらに抗酸化力を強めることができ、上記の目的が達成されることを見出した。本発用はかかる知見に基づいて完成されたものである。

20 【0007】すなわち本発明の要旨の第1は、スペルミン、スペルミジンおよびプトレスシンの1種または2種以上と油脂とを含有してなる油脂組成物であることを特徴とする抗酸化製剤であり、第2は該油脂組成物もしくはその構成が分を油相とし、これと水相とを乳化してなる乳化組成物であることを特徴とする抗酸化製剤である。なお、前記曲脂組成物はトコフェロールまたはごおよびLーアスコルビン酸脂肪酸エステルを、また前記水相はLーアスコルビン酸、その塩、蛋白質およびペプチドからなる群より選ばれる少なくとも1種を、各々適宜に含有してなるものを含む。以下、本発明について詳述する。

【0008】まず本発明では、ポリアミン類としてスペルミン、スペルミジンおよびプトレスシンを対象とするが、以下の説明では、単にスペルミン等と表現することがある。これらのポリアミン類は、さけ等の無類の白子や牛、豚等の動物の精子より抽出するか、化学合成するか、あるいは酵素や微生物を用いた生化学的合成等の手段により作成することができる。なお、これらのポリアミン類には市販品(例えばSIGMA社製)があるので、容易に入手でき、至便である。

【0009】本発明の第1の抗酸化學剤は、スペルミン等と油脂とを含有してなる油脂組成物である。ここで油脂の種類はとくに限定されるものではないが、常温にて液状を呈する油脂が使用にあったて簡便である。本発明に適用できる油脂の具体例として大豆油、菜種油、コーン油、サフラワー油、綿実油、ヒマワリ油、パーム油、アマニ油、カカオ脂、シア脂、オリーブ油等の植物性油脂や牛脂、ラード等の動物性油脂があり、魚油を用いることも可能であり、また炭素数6~10の中部に対すの

(株) 製、商品名: ODO)、アセチンファット(酢酸トリグリセリド)、オレイン酸トリグリセリド等をあげることができる。このうち大豆油、菜種油、コーン油、中鎖脂肪酸トリグリセリドが好ましい。かかる油脂類は単独でまたは混合して用いることができる。

【0010】油脂組成物に配合するスペルミン等の量は 油制組成物全量に対して0.01~70重量%、より好 ましくは $0.1\sim50$ 重量%、最も好ましくは $2\sim10$ 重量%である。0.01重量%未満では本発明の油脂組 成物を抗酸化製剤として使用するうえで抗酸化効果が小 10 さく、逆に70重量%を超えて配合しても均一な溶解な いし分散状態の油脂組成物が得られず、配合量に見合う 抗酸化力を発揮しにくくなり、不経済である。スペルミ ン、スペルミジンおよびプトレスシンのうちの2種もし くは3種を併用する場合のこれらの割合は特に限定され るものではなく、スペルミン>スペルミジン>プトレス シンの順に抗酸化力が強い点を考慮すれば種々の混合比 率のものが利用できるが、実用的な抗酸化製剤を得るた めにはこれら2種もしくは3種の混合物中のスペルミン 含量を30重量%以上、またはスペルミンとスペルミジ 20 成物である。 ンとの合計含量が50重量%以上とすることが望まし  $U_0$ 

【0011】なお、この油脂組成物にトコフェロールを 0.001~10重量%、好ましくは0.1~5重量 %、または/およびL-アスコルビン酸脂肪酸エステル を0.001~10重量%、好ましくは0.05~5重 量%添加すると該油脂組成物の抗酸化力はさらに高ま る。ここにトコフェロールは、D体、L体またはDL体 の、 $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$  および $\delta$  -トコフェロールの単独もしく は任意の混合物でよく、天然物由来のものまたは合成品 を使用できる。δートコフェロール含量の高いものが望 ましいが、実用的には大豆油、小麦胚芽油、菜種油等の 植物油脂を脱臭精製する際の副産物から濃縮されるD体 の $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$ および $\delta$  - トコフェロールの少なくとも 1種を含む混合トコフェロールが好適であり、あるいはこ れらの分画物、合成フィトールから調製されるDL体の  $\alpha$ ートコフェロール等でもさしつかえない。かかるトコ フェロールが油脂との混合物であっても支障はない。ま た、L-アスコルビン酸脂肪酸エステルとしては、L-アスコルビン酸のパルミチン酸あるいはステアリン酸エ ステルが市販されており、これらが好適である。

【0012】本発明の油脂組成物を調製するには、スペルミン等を、あるいはこれとトコフェロールまたは/およびLーアスコルビン酸脂肪酸エステルとを、そのままもしくはエタノール、イソプロパノール、ブタノール、エーテル等の溶媒に予め溶解させた後に前記油脂に添加し、常温にてもしくは約50℃に加温し、ミキサーやブレンダー等の適当な撹拌機あるいは混合機を用いて、50~5000rpmの回転数で撹拌して均一に溶解ないし分散させ、必要に応じて減圧にて始冷域すればい、な

お最終製品の性状を調整するため、要すれば油容性の12ーヒドロキシステアリン酸等の増粘剤、キャンデリラワックス、カルナウバワックス、パラフィンワックス等のワックス類、着色剤、香料等を配合してもよい。かくしてスペルミン等と油脂とを含有してなる油脂組成物、さらにはトコフェロールまたは/およびLーアスコルビン酸脂肪酸エステルを含有する該油脂組成物が得られる(本発明の第1の抗酸化製剤)。

【0013】次に、本発明の第2の抗酸化製剤は、前記油脂組成物もしくはその構成成分を油相とし、これと水相とを乳化してなる乳化組成物である。すなわち(1)スペルミン等と油脂とを含有してなる油脂組成物、あるいは(2)さらにトコフェロールまたは/およびLーアスコルビン酸脂肪酸エステルを含有してなる該油脂組成物、あるいは(3)スペルミン等と油脂とトコフェロールまたは/およびLーアスコルビン酸制肪酸エステル、のいずれかを油相とし、これと水相とを好ましくは乳化剤の存在下に乳化せしめて得られる水中油型もしくは油中水型乳化組成物である。

【0015】また大豆レシチン、菜種レシチン、卵黄レシチン、該レシチン等から分画、濃縮されるあるいは化学合成されるホスファチジルコリン、ホスファチジルエタノールアミン、ホスファチジルイノシトール、該リン脂質のリゾ体等のレシチン系乳化剤、前部間防酸のカリウム塩またはナトリウム塩等の脂肪酸石鹸系乳化剤、ラウリルアルコール、テトラデシルアルコール、セチルアルコール、ステアリルアルコール、オレイルアルコール、アラキルアルコール、ベヘニルアルコール、オクチルフェノール、ノニルフェノール等のエチレンオキサイドまたは/およびプロビレンオキサイド2~30モル付加物等のエーテル系乳化剤も使用できる。本発明ではこれらの乳化剤の1種もしくは2種以上を適宜に利用できるが、とりわけ脂肪酸グリセリド、ソルビタン脂肪酸エステル、ポリグリセリン脂肪酸エステルおよびレシチン

【0016】かかる乳化剤を乳化組成物全量に対して約0.1~5重量%用い、前部間組成物もしくはその構成成分を油相として、油相/水相=5/95~95/5(重量比、以下同じ)、なお水中油型乳化組成物の場合には好ましくは油相/水相=5/95~約60/40とし、また油中水型乳化組成物の場合には好ましくは油相/水相=約40/60~95/5とし、順相または転相乳化法により乳化せしめる。本発明の乳化組成物では、分散液滴(水中油型乳化組成物における油滴、油中水型乳化組成物における水滴)の平均粒径は約50μm以下、好ましくは約5~30μm、きらに望ましくは約5~20μmにしておくとよい。約50μmを超え60μm程度以上の平均粒径になると安定な乳化状態を維持しにくくなる。

【0017】なおこの乳化組成物を調製するにあたり、 - 水相にL-アスコルビン酸、その塩、蛋白質およびペプ チドからなる群より選ばれる少なくとも1種の水性成分 を含有せしめることにより、該乳化組成物の抗酸化力を さらに増強させることができる。とくに蛋白質の併用 は、抗酸化力の増強とともに乳化状態の安定化にも有効 である。乳化組成物全体として、L-アスコルビン酸お よびその塩は各0.001~10重量%、好ましくは 0.05~5重量%用いればよく、また蛋白質は0.1 ~20重量%、好ましくは0.5~10重量%であり、 ペプテドは $0.1\sim10$ 重量%、好ましくは $0.5\sim1$ 0 重量%を配合する。これらの水性成分の添加量はいず れも、前記の範囲を外れて少ないと、スペルミン等の抗 酸化力をより一層増強させることができず、逆に前己範 囲を超えて添加量を増やしてもさらなる抗酸化力の増大 は期待できない。

【0018】これらの水性成分のうち、Lーアスコルビン酸およびその塩(Lーアスコルビン酸ナトリウム、Lーアスコルビン酸へミカルシウム等)は市販品を用いればよい。また蛋白質およびペプチドは、動物または植物田来のどちらでも構わない。動物由来のものとしては、卵白、卵黄、蓄乳、肉エキス、魚粉、カニミール、エビミール、フェザーミール等の蛋白質およびペプチドがあげられ、植物由来のものとしては、大豆、小麦、菜種、お完、アマニ、サフラワー、ヒマワリ、ゴマ、落花生、ヤシ、カポック、アーモンド、クルミ等から抽出した蛋白質およびペプチドがあげられるが、本発明はこれらに限定されるものではない。

【0019】ベプチドは、前に動植物由来の蛋白質を公知の方法すなわち酸、アルカリまたはプロテアーゼ等により加水分解し、中和、加熱、酸性沈澱、凝集、分離、濃縮等の処理を施し得られるもので、その分子量は500~5000であり、好ましくは1000~1000である。分子量が500より小さいペプチドでは本発明の所望の効果が得られず、また乳化組成物に呈味を付与する傾向がまたような。までまた。

い。また分子量が50000を超えると効果の点で前記 蛋白質を配合する場合と差がなくなる。蛋白質およびペプチドの好ましいものとして、卵白、カゼイン、濃縮大豆蛋白、分離大豆蛋白、ツエイン、グルテンおよびこれらのペプチドを例示できる。

【0020】本発明の乳化組成物は次のようにして調製する。すなわち前記方法により調製した、スペルミン等、油脂、および要すればトコフェロールまたは/およびLーアスコルビン酸制が酸エステルを含有せしめた油脂組成物を油相とし、一方、水、あるいは水にLーアスコルビン酸、その塩、蛋白質およびペプチドからなる群より選択される1種以上の水性成分を溶解ないし分散させた水溶液を水相とし、好ましくは前記乳化剤の一部もしくは全部を該曲相または該水相に添加する。このとき親油性乳化剤は油相に、親水性乳化剤は水相に、また親油性および親水性乳化剤を併用する場合には同様に各相にそれぞれ溶解させておくのがよい。

【0022】なお本発明の乳化組成物は、前記曲階組成物の必須構成成分すなわちスペルミン等と油脂、あるいは該成分とトコフェロールまたは/およびLーアスコルビン酸間が酸エステルを予め混合して溶解ないし分解させることなく、これを水、水性成分、乳化剤等と直接混合、乳化させても調製することができる。また前記のほかの水相成分として、必要に応じてカルボキシメチルセルロース、グアーガム、キサンタンガム、アルギン酸ソーダ、カラギーナン等の増粘ないしゲル化剤、着色剤、香料等を配合してもよい。かかる乳化組成物は、これを凍結乾燥、噴霧乾燥等の手段により固形状ないし粉末状化することも可能である。

【0023】かくしてスペルミン等と油脂と水、あるいはさらにトコフェロールまたは/およびLーアスコルビン酸脂肪酸エステルを含む該成分を乳化せしめてなる水中油型もしくは油中水型乳化組成物、さらにまたこれにLーアスコルビン酸、その塩、蛋白質およびペプチドからなる群より選ばれる少なくとも1種を含む該乳化組成物が得られる(本発明の第2の抗酸化製剤)。

【0024】以上に述べたように、本発明の抗酸化製剤は、スペルミン等を油脂とともに油脂組成物(油剤)とし、あるいはさらに水とともに水中油型もしくは油中水型乳化組成物(乳剤)としたものであり、もしくはこれらにトコフェロール、Lーアスコルビン酸脂肪酸エスニ

7

を配合したものであり、スペルミン等の抗酸化力を持続させ、かつ増強させることができるため、水産、畜産、飲食品、健康食品、治療食品、香粧品、医薬品、化学品(プラスチック、ゴム等)等の分野において利用が可能である。

[0025]

#### 【実施例】

#### 実施例1

大豆白絞油100gにスペルミン(シグマ社製、試薬)2 重量%、大豆油を含む $D-\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$  および $\delta-$ ミックストコフェロール(シグマ社製、試薬TYPEV)0.2 重量%をエタノール<math>10 mlに溶解したものを加え、バドルミキサーを用いて3000 mm の回転数で3分間混合し、スペルミンを溶解させた。エタノールを滅圧留去して得たスペルミン油脂組成物とスペルミン単品

とをそれぞれ褐色サンプル瓶に入れ、キャップをして、40℃の恒温槽で3ヵ月、6ヵ月および12ヵ月間保存した。その後、各所定期間保存した該油間組成物とスペルミン単品とを用い、スケトウダラ肝油に対する抗酸化力を比較した。すなわちスペルミン含量がスケトウダラ肝油に対して200pmになるようにそれぞれを添加し、なおスペルミン単品の場合にはその1/5重量の前記トコフェロールをさらに混合して、強制劣化試験(AOM試験)を行った。すなわち試料に97.8±0.2

10 ℃で空気を2.3ml/秒の流速で吹き込み、一定時間毎にサンプリングし、その過酸化物価(POV)を測定して、POVが100になるまでの時間を求めた。その結果を表1に示す。

[0026]

【表1】

表 1 スケトウダラ肝油に対する油脂組成物の抗酸化力

(単位: hr)

抗酸化製剤の保存期間	スペルミン油脂組成物	スペルミン単品
調製時	5 8	5 8
3ヵ月	5 2	4 0
6 カ月	5 0	3 5
12ヵ月	4 8	2 0

注)表中の数値は対象油脂の過酸化物価が100になるまでの時間。

【0027】表1のデータから、本発明のスペルミン油 30 脂組成物は長期間保存後に使用しても抗酸化力を高く維持していることが明らかになった。これに対してスペルミンそのものは経時的に抗酸化力が低下する。また後述する表2(実施例2)のデータと比較すると、トコフェロールを併用したスペルミン油脂組成物では抗酸化力が増強されていることも明らかになった。

#### 【0028】 実施例2

実施例1において、トコフェロールを使用せず、同様に試作し保存したスペルミン油脂組成物およびスペルミン 単品を用いて、スケトウダラ肝油に対する抗酸化力を実施例1記載の方法で比較した。この結果(表2参照)からも本発明のスペルミン油脂組成物は長期間保存してもその抗酸化力の低減を抑制できることが認められた。

[0029]

【表2】

表2 スケトウダラ肝油に対する油脂組成物の抗酸化力 (単位:hr)

抗酸化製剤の保存期間	スペルミン油脂組成物	スペルミン単品	
調製時	5 8	5 8	
3 ヵ月	4 5	3 2	
6 カ月	3 8	2 1	
12ヵ月	2 7	4	

注)表中の数値は表1と同じ。 【0030】室施例3

スペルミジン(シグマ社製、試薬)を10重量%添加し

10

セリド (日清製油 (株) 製、商品名: ODO) 100g にさらに $DL-\alpha-$ トコフェロール(関東化学(株) 製、試薬)0. 4重量%およびL-アスコルビン酸ステ アレート (小川香料 (株) 製、商品名:ビタミンCステ アレート) 0.05 重量%を加え、アジホモミキサーを 用いて3000rpm で5分間混合し、半透明状態の溶液 を調製した。このスペルミジン油脂組成物を50℃に保 温し、ホモジナイザーを用いて攪拌しながら、テトラグ リセリン縮合リシノール酸エステル (坂本薬品 (業) 製、商品名:SYグリスターCR-310)を該曲監組 10 成物に対し2重量%添加し、さらにL-アスコルビン酸 ナトリウムおよび卵白ペプチド(キューピー(株)製、 商品名:卵白ベブタイドEP-1、平均分子量:110

100㎡を50℃に加温して順次加え、回転数:700 0 rpm で混合した後さらに、ホモジナイザーで1000 0 rpm 、2分間混合してW/O型スペルミジン乳化組成 物を試作した。

【0031】この乳化組成物とスペルミジン単品とを4 0℃で、3ヵ月、6ヵ月および12ヵ月間保存した。な お所定期間保存したスペルミジン単品は、上記と同じ方 法でスペルミジン乳化物とした。それぞれの乳化物サン ブルをいわし精製油に対してスペルミジン含量が200 ppm になるように添加し、実施例1と同様の登詢券化試 験を行い、POVが100になるまでの時間で各々の抗 酸化力を比較した(表3参照)。

[0032]

【表3】

0)を水に対してそれぞれ0.4重量%溶解した水溶液 表3 いわし精製油に対する乳化組成物の抗酸化力

(単位:hr)

抗酸化製剤の 保存期間	スペルミジン 乳化組成物	保存後のスペルミ ジンの単品乳化物	
調製時	4 6	4 6	
3ヵ月	4 2	4 0	
6ヵ月	4 0	3 6	
12ヵ月	4 0	2 3	

## 注)表中の数値は表1と同じ。

【0033】表3から、本発明のスペルミジン乳化組成 を認めた。乳化状態も安定であった。また後述する表4 (実施例4)のデータと比較すると、水相成分としてL ーアスコルビン酸ナトリウムおよび卵白ペプチドを用い ると抗酸化力がさらに増強されることも認められた。

【0034】実施例4

実施例 3 において、L - アスコルビン酸ナトリウムおよ び卵白ペプチドを使用せず、同様に試作し保存したスペ

ルミジン乳化組成物、および所定期間保存したスペルミ ジン単品を用いて同様に調製したスペルミジン乳化物 物は長期間保存後にも抗酸化力を高く維持していること 30 の、いわし精製油に対する各抗酸化力を実施例3記載の 方法で比較した。この結果(表4参照)からも本発明の スペルミジン乳化組成物は長期間保存してもその抗酸化 力の低減を抑制できることが認められた。また乳化状態 も安定であった。

[0035]

【表4】

- 11 表 **4** 

いわし精製油に対する乳化組成物の抗酸化力

(単位:hr)

抗酸化製剤の 保存期間	スペルミジン	保存後のスペルミジン 単品の乳化物	
調製時	4 6	4 6	
3ヵ月	3 9	3 1	
6 ヵ月	3 5	1 5	
12ヵ月	3 0	2	

## 注)表中の数値は表1と同じ。

#### 【0036】実施例5

スペルミン、スペルミジンおよびプトレスシン(いずれもシグマ社製、試薬)の各15 重量%、 $D-\gamma-トコフェロール(シグマ社製、試薬)0.2 重量%(いずれも油脂に対する割合)を大豆/菜種調合サラダ油(日清製油(株)製)<math>100$  mlに添加し、これを、パドルミキサーで4000 rpm にて3 分間、十分に撹拌混合し溶解させ油脂とした。一方、分離大豆蛋白(日清製油(株)製、商品名:ソルピー5000)を水に対して0.3 重量%添加した水溶液に乳化剤として大豆レシチン(日清製油(株)製、商品名:レシチンDX)を同じく2 重量%添加し水相とした。40 ℃に加温した水相をホモミキサー(5000 rpm )で撹拌しながら、油相を20 ml/分の流速で滴下した後、さらに870 rpm で3 分間混

合し、O/W型混合ポリアミン乳化組成物を試作した。 【0037】この乳化組成物を60°Cで6ヵ月保存したものと試作直後の同じO/W型混合ポリアミン乳化組成物とを用いて、 $\beta$ -カロチンの保存試験を行った。すなわちモデルジュースとして、異性化糖20重量%、 $\gamma$ 2000年間間が、 $\gamma$ 30°Cで2ヵ月間、保存試験を行った。経時的にサンプリングし、 $\gamma$ 400年の含有量を波長450mにおける吸光度として測定し、保存制始時の値と比べて残存率を算出した。その結果、 $\gamma$ 40日の残存率は、表5のとおりであった。

[0038]

【表5】

表 5 β - カロチンの消失防止力

(単位:%)

抗酸化製剤(乳 化組成物)の種	モデルジュースの保存期間とβーカロチン残存率			
類	開始時	1ヵ月	2ヵ月	
保存後	100	70.9	33.3	
試作時	1 0 0	71.0	34.1	

## 【0039】比較例1

スケトウダラ肝油に対して200pm のエトキシキン(シグマ社製、試薬)を添加し、実施例1と同様の方法で造制劣化試験を行った。その結果、POVが100になるまでの時間は10時間にすぎなかった。

#### [0040]

【発明の効果】本発明の抗酸化製剤は、従来、エイコサペンタエン酸やドコサヘキサエン酸等の高度不飽和脂肪酸またはそれを含有する油脂に有効であるとされていたエトキシキンやBHTに比較して抗酸化力が極めて強

い。また、本発明に用いるポリアミン類、特にスペルミンは、二酸化炭素、酸素等により自己分解し、抗酸化力を失なうが、これを本発明のように製剤化することにより、これらが改善され、長期保存による抗酸化活性の低下を抑えることができ、抗酸化力が長期間維持できるようになった。本発明の抗酸化製剤は、飼料、食品、香粧品、医薬品、化学品等の分野において、特に高度不飽和脂肪酸を含むものに対して、長期間、品質の劣化を防止できる可能性がある。